

PKM USAHA MAKANAN KHAS MELAYU “SEMPOLET” DI DI DESA DAMON DAN DESA SEBAUK KECAMATAN BENGKALIS KABUPATEN BENGKALIS RIAU

Ari Satria^{1,a} dan M. Sabri¹

¹⁾ Politeknik Negeri Bengkalis, Indonesia
Jl. Bathin Alam-Sungai Alam, Bengkalis-Riau, 28711
Telepon: (+6277) 24566, Fax: (+2766) 800 1000
e-mail: arisatria@polbeng.ac.id

ABSTRAK

Tujuan PKM usaha makanan khas melayu “Sempolet” ini adalah membentuk/mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi, membantu menciptakan ketentraman, dan kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat, dan meningkatkan keterampilan berpikir, membaca dan menulis atau keterampilan lain yang dibutuhkan (softskill dan hardskill). PKM ini juga meningkatkan peran akademisi dalam melakukan pengabdian kepada masyarakat, guna membantu mitra dalam mencari jalan keluar dan solusi atas permasalahan ekonomi atas usaha mikro yang mitra jalani. Mitra dalam menjalankan usahanya selama ini dilakukan dirumah dengan sistem antar kerumah pelanggan dan berjualan kaki lima dengan menggunakan gerobak. Mitra masih menjalani kendala baik dari sisi permodalan, produksi, pemasaran dan manajemen keuangan. PKM ini memiliki beberapa target yang ingin dicapai baik dari aspek produksi, manajemen, pemasaran maupun keuangan. Dari aspek produksi yaitu dengan memfasilitasi mitra dalam mendapatkan modal kerja dalam bentuk peralatan, gerobak dan bahan baku. Dari aspek produksi yaitu memberikan pelatihan bagi mitra untuk menyiapkan masakan dengan cepat. Dari aspek pemasaran dan keuangan yaitu peningkatan kemampuan dalam memasarkan produk dan peningkatan kemampuan mengelola keuangan. Metode yang digunakan dalam mencapai tujuan tersebut adalah melalui pelatihan/penyuluhan/bimbingan teknis/pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mitra. PKM ini didukung tim pakar dengan kepakaran dan keahlian dibidangnya masing-masing, antara lain pakar pemasaran dan pariwisata, pakar bahasa dan pakar dibidang akuntansi. Kata kunci: makanan, sempolet, pemodal, produksi, pemasaran.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Sempolet merupakan salah satu makanan yang berbahan dasar sagu yang dicampur dengan sayuran dan ikan seperti teri, kerang, siput atau udang. Sempolet sudah ada sejak puluhan tahun yang lalu. Makanan khas melayu ini menjadi kegemaran beberapa pejabat di Kabupaten Bengkalis Propinsi Riau. Sempolet sering disuguhkan pada perhelatan pemerintahan di Kabupaten Bengkalis.

Proses pengolahan makanan ini cukup sederhana, tepung sagu di campurkan pada air mendidih sambil diaduk-aduk sampai mengental dan menjadi kuah. Lalu ditambahkan dengan sayuran serta ikan serta bumbu masakan sederhana. Proses pemasakan cukup hanya sekitar 15 menit saja lalu siap di hidangkan. Bahan makanan dari sagu ini di produksi sendiri oleh masyarakat dengan adanya kilang-kilang pengolahan sagu masyarakat di sekitar.

Wilayah sebaran kilang-kilang sagu ini terdapat di wilayah Kabupaten Bengkalis hingga Kabupaten Meranti. Kedua kabupaten ini terkenal dengan hasil sagunya. Banyaknya perkebunan sagu masyarakat dan perkebunan perusahaan swasta yang ada di dua kabupaten ini.

Mitra dalam PKM ini berada di 2 (dua) Desa yang berbeda. Mitra pertama berlokasi di Damon, Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis, Riau.

Sedangkan mitra kedua berlokasi di Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis, Riau.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) Sempolet Siput dan (b) Sempolet Udang



Gambar 2. Kunjungan Presiden Jokowi ke Pabrik Sagu Sungai Tohor Riau

Mitra dari Desa Damon berjumlah 3 (tiga) orang. Nama usaha mitra adalah Sempolet Seafood. Yang menjadi ketua adalah Ibu Nurhasni, sedangkan anggotanya adalah Ibu Murni dan Ibu Bella Rosa. Ketua mitra sudah menjalankan usaha sempolet seafood.

Permasalahan utama yang dihadapi mitra adalah masalah produksi, pemasaran dan keuangan. Permasalahan tersebut adalah:

1. Masalah produksi yang dihadapi oleh mitra adalah waktu masak yang lumayan lama, sehingga pelanggan harus menunggu lama sampai pesanan siap, karena sempolet dimasak ketika ada pesanan.
2. Masalah pemasaran yang dihadapi mitra adalah tempat jualan yang tidak representatif atau terkesan kurang bersih dan tidak nyaman dilihat, sehingga banyak pelanggan dari golongan menengah keatas yang mampir namun tidak jadi memesan. Selain itu, meja pelanggan masih kurang, sayang ada hanya 1 unit dengan 4 buah kursi.
3. Masalah keuangan yang dihadapi mitra adalah kurangnya modal usaha untuk membeli seafood seperti udang, kerang dan siput. Kurangnya modal usaha juga membuat peralatan memasak juga seadanya, seperti kompor yang hanya 1 dan tidak memiliki dispenser untuk air panas.



Gambar 3. Gerobak Sempolet Mirta Pertama

Mitra kedua berada di Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau. Mitra dari Desa Sebauk berjumlah 3 (tiga) orang. Nama usaha mitra adalah Sempolet Montel. Yang menjadi ketua adalah Bapak Satria Kusuma, sedangkan anggotanya adalah Ibu Faradillah dan Ibu Putri Handayani. Mitra telah memulai usaha sempolet sejak awal tahun lalu dengan sistem delivery. Mitra menjual

atau menawarkan sempolet melalui media sosial. Pesanan yang diproduksi di rumah mitra, kemudian pesanan diantar kerumah pelanggan.



Gambar 4. Delivery oleh Mitra Kedua

Untuk mewujudkan keinginan dari kedua kelompok mitra (usaha mikro) dari Desa Damon dan Desa Sebauk, tim pelaksana PKM Politeknik Negeri Bengkalis membuat kesepakatan dengan mitra. Kesepakatan tersebut antara lain:

1. Tim PKM akan membuat gerobak jualan bagi mitra,
2. Tim PKM akan membantu modal untuk pembelian bahan baku dan peralatan mitra,
3. Tim PKM akan memberikan pelatihan pemasaran,
4. Mitra akan mendapatkan gerobak jualan,
5. Mitra akan mendapatkan modal dalam bentuk peralatan dan bahan baku,
6. Mitra akan mendapatkan pelatihan pemasaran, serta
7. Mitra melaksanakan usaha sempolet.

Permasalahan Mitra

Mengacu kepada butir analisa situasi, permasalahan mitra untuk kelompok pengusaha mikro baru mencakup hal-hal sebagai berikut:

a. Permodalan

1. Kedua mitra memiliki modal yang terbatas, dan modal usaha tidak dipisahkan dengan dana belanja rumah tangga harian. Bahkan modal usaha juga dipakai untuk kebutuhan rumah tangga, dan
2. Mitra pertama pernah mengajukan kredit melalui UED-SP namun hingga kini belum ditindaklanjuti.

b. Produksi

1. Ketidakmampuan kedua mitra untuk memasak sempolet dengan cepat, sehingga menyebabkan pelanggan komplek karena bosan menunggu terlalu lama,
2. Mitra belum memiliki tempat jualan yang layak, dan
3. Bahan baku sempolet masih dibeli secara harian dalam jumlah yang sedikit, sebab modal kerja yang terbatas.

c. Manajemen

1. Keterbatasan skill/kompetensi kedua mitra dalam merencanakan, mengorganisasikan, mengarahkan dan mengendalikan usaha,
- d. Pemasaran
 1. Keterbatasan skill/kompetensi kedua mitra dalam memasarkan produk,
 2. Mitra hanya memanfaatkan media sosial, dan
 3. Mitra hanya memanfaatkan pemasaran dari mulut ke mulut.
- e. Keuangan
 1. Keterbatasan skill/kompetensi belum mampu menghitung harga pokok produksi, dan
 2. Keterbatasan skill/kompetensi kedua mitra dalam menyusun laporan keuangan.

Justifikasi pengusul bersama mitra dalam menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program PKM adalah sebagai berikut:

1. Kedua mitra memiliki modal yang terbatas,
2. Mitra belum memiliki tempat jualan yang layak,
3. Bahan baku sempolet masih dibeli secara harian dalam jumlah yang sedikit,
4. Ketidakmampuan kedua mitra untuk memasak sempolet dengan cepat, sehingga menyebabkan pelanggan komplek karena bosan menunggu terlalu lama,
5. Keterbatasan skill/kompetensi kedua mitra dalam memasarkan produk dan mitra hanya memanfaatkan media sosial, dan
6. Keterbatasan skill/kompetensi belum mampu menghitung harga pokok produksi.

Tujuan

Tujuan PKM usaha makanan khas melayu "Sempolet" ini adalah membentuk/mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi, membantu menciptakan ketentraman, dan kenyamanan dalam kehidupan bermasyarakat, dan meningkatkan keterampilan berpikir, membaca dan menulis atau keterampilan lain yang dibutuhkan (softskill dan hardskill). PKM ini juga meningkatkan peran akademisi dalam melakukan pengabdian kepada masyarakat, guna membantu mitra dalam mencari jalan keluar dan solusi atas permasalahan ekonomi atas usaha mikro yang mitra jalani.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Pengabdian

PKM ini dilaksanakan selama 1 tahun, mulai dari Januari 2018 sampai Desember 2018. Tempat pelaksanaannya yaitu di Desa Damon dan Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau.

Metode Pelaksanaan dan Prosedur Kerja

Upaya mengatasi permasalahan yang ada, tim pengusul menawarkan metode pendekatan yang merupakan solusi dalam kegiatan PKM. Metode yang digunakan adalah pelatihan/ penyuluhan/bimbingan teknis/ pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan Mitra. Prosedur kerja atau langkah-langkah untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan sebagai berikut:

1. Melakukan rapat koordinasi Tim Pelaksana,

2. Menyiapkan calon mitra dan menyiapkan pelatihan, pendampingan, atau bimbingan teknis,
3. Menyusun jadwal kegiatan program PKM,
4. Pelaksanaan kegiatan :
 - a. Fasilitasi penyediaan modal,
 - b. Pengadaan gerobak jualan, peralatan dan bahan baku, serta
 - c. Pelaksanaan pelatihan/penyuluhan/bimbingan teknis/pendampingan.
5. Pelaksanaan monitoring dan evaluasi.

Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam PKM ini antara lain:

1. Mitra akan menentukan lokasi produksi dan pemasaran,
2. Mitra akan menyediakan tempat pelaksanaan pelatihan,
3. Mitra akan mengikuti pelatihan produksi, pelatihan pemasaran dan pelatihan keuangan, serta
4. Mitra melaksanakan usaha dengan kerja keras.

PKM ini selama pelaksanaan akan terus dipantau dan dievaluasi, untuk memastikan semua materi pelatihan dijalankan dan untuk memastikan usaha sempolet ini sukses dijalankan, sehingga tujuan yang telah ditetapkan bisa terwujud. Kegiatan kerjasama antara tim pelaksana PKM dengan mitra akan tetap berlanjut meskipun kegiatan PKM telah selesai dilaksanakan. Komunikasi antar mitra dengan tim pelaksana PKM tetap dilakukan untuk membantu dan mencari solusi atas permasalahan lapangan yang mitra hadapi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Persiapan awal yang dilakukan pada kegiatan pengabdian ini adalah menyurvei atau melihat langsung lokasi mitra di Desa Damon dan Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis. Ini dilakukan untuk melihat keadaan dan potensi apa saja yang bisa diupayakan untuk meningkatkan usaha makanan khas melayu "Sempolet", baik alat, bahan, pemasaran dan lainnya.



Gambar 5. Survei dan Diskusi dengan Mitra

Pengadaan Gerobak, Peralatan Masak dan Bahan Baku

Gerobak adalah salah satu alat yang sederhana dan sangat diperlukan untuk menunjang berbagai kegiatan terutama sebagai alat bantu usaha. Gerobak biasanya dibuat dari bahan-bahan seperti kayu, aluminium, stainless steel, kaca, triplek atau fiber, serta bahan baku lain. Pada kegiatan ini, tim pengabdian Politeknik Negeri Bengkalis memilih gerobak dari aluminium.

Gerobak aluminium mempunyai material yang kuat dari panas dan air, ringan dan model dan desain gerobak aluminium menarik. Peralatan masak yang diadakan oleh tim pengabdian adalah peralatan masak yang menunjang untuk percepatan proses produksi, seperti: kompor yang layak, panci dan penggorengan yang tepat, dan berbagai peralatan pendukung lainnya. Dalam hal bahan baku, tim pengabdian juga mengadakan bahan baku yang benar-benar berkualitas sehingga cita rasa yang ditawarkan oleh mitra kepada konsumen benar-benar pas dan berkualitas. Selain itu, tim pengabdian juga membuat brosur, baliho dan spanduk pemasaran sempolet untuk kedua mitra.



Gambar 6. Penyerahan Gerobak kepada Mitra

Pelatihan

Dalam kegiatan ini, mitra mendapatkan pelatihan masak, pemasaran dan pelatihan keuangan. Pelatihan ini dilaksanakan melalui koordinasi dengan ketua kelompok mitra usaha makanan khas melayu "Sempolet" Desa Damon dan Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis, Kabupaten Bengkalis. Adapun alat-alat yang digunakan untuk pelatihan ini adalah proyektor, laptop dan materi pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan di rumah ketua mitra dan dihadiri oleh anggota mitra. Penyampaian materi pelatihan ini terlebih dahulu melakukan diskusi dengan mitra guna tukar pengalaman antara tim pengabdian dengan mitra. Secara periodik juga dilakukan pendampingan baik kelompok maupun individu mitra. Tujuan kegiatan ini adalah untuk menaikkan minat dan memberikan motivasi pada pengusaha makanan yang ingin mengaplikasikan materi pelatihan.

Dalam pelatihan memasak, mitra mendapatkan pengetahuan tentang memasak makanan dalam waktu yang lebih singkat, sehingga mitra bisa membuat makanan sempolet yang banyak dan cepat dalam waktu sebentar jadi menghemat biaya produksi.

Dalam pelatihan pemasaran, mitra mendapatkan materi tentang strategi dan komunikasi pemasaran, ini ditujukan agar mitra bisa mengelola dan memanfaatkan media promosi baik secara daring maupun tidak. Sedangkan dalam pelatihan keuangan, kedua Mitra mendapatkan materi tentang cara menghitung harga pokok produksi. Sehingga bisa menghitung biaya produksi dengan baik dan juga bisa memisahkan keuangan untuk produksi dengan keuangan belanja rumah tangga.



Gambar 6. Pelatihan Memasak, Promosi dan Keuangan di Rumah Mitra

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kegiatan PKM usaha makanan khas melayu "Sempolet" di Desa Damon dan Desa Sebauk Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Provinsi Riau mendapat sambutan yang baik dari kedua kelompok mitra. Mitra sudah memiliki usaha makanan dan memperoleh pelatihan yang diperlukan dalam mengelola usaha makanan khas melayu "Sempolet", seperti: pelatihan memasak, pemasaran dan keuangan dan mitra juga mendapatkan gerobak yang layak, peralatan memasak dan bahan baku makanan.

Saran

Pelatihan dan pendampingan yang berkala sangat dibutuhkan oleh mitra untuk mewujudkan pengusaha makanan yang profesional. Oleh sebab itu, akan diupayakan pengabdian kepada masyarakat secara mandiri untuk memberikan pelatihan dan pendampingan yang diperlukan oleh mitra.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi yang telah memberi dukungan financial terhadap pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Direktorat Riset dan Pengabdian kepada Masyarakat. 2017. Panduan Pelaksanaan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi Edisi XI, Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi.
- Warsono, S. 2009. Akuntansi ternyata Logis dan Mudah. Yogyakarta: Asgard Chapter.
- Wijaya, Arik Adi., 2013. Analisis Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Studi Kasus Pada Home Industry Rengginang Halimatus Sa'diyah Kalibaru Di Kabupaten Banyuwangi. Skripsi. Jember: Fakultas Ekonomi Universitas Jember.